

Bratplatte 600

Bratfläche hartverchromt, ½ gerillt

Hersteller: Locher Großküchen – Geräte GmbH

Typ: 201411



Ausführung:

Auftisch Elektro-Bratplatte hartverchromt, halb gerillt mit 20 mm vertieft eingeschweißter Bratfläche.

Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301
Schalter-, Revisionsblende, hintere Blende und oberer Boden im Unterbau abnehmbar. Rundungen und glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung.

Die Bratfläche ist hartverchromt ½ gerillt, die Ecken gerundet, R12.

Vorn mit Ablaufschacht (125x35 mm) in eine herausnehmbare Fettschublade. Der Rahmen ist von oben fugenlos an die Platte angeschweißt (Hygiene!), dadurch ist kein Fetteintritt nach unten möglich.

In Alu-Blöcke eingelassene Kontaktheizkörper sorgen für hohe Wärmespeicherkapazität und eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

Die einfache Bedienung erfolgt durch eine stufenlose Temperaturregelung über Thermostat mit Betriebs- und Heizanzeige.

Die Bratplatte ist mit 2 getrennt regelbaren Heizzonen ausgestattet.

Im Lieferumfang sind enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz, Fettschublade, Wendespachtel, Edelstahlreinigungsschwamm und Zuleitung mit CEE 16A Stecker.

Optional:

- Teflonstopfen
- Verchromter Ablagerost

Technische Daten:

Breite:	600 mm
Tiefe:	600 mm
Höhe:	200 mm
Bratfläche:	520 x 520 mm
Temperaturbereich:	60° - 250°C
Anschlusswert:	400 V / 7,5 kW

Alublock- Speichertechnik

- Hervorragender Temperaturspeicher
- Gleichmäßige Wärmeverteilung
- Schnelle Energieabgabe



Version: 07/15; Maße sind ca.- Maße. Technische Änderungen und drucktechnisch bedingte Farbabweichungen vorbehalten.



Locher Großküchen-Geräte GmbH

Karlsberger Str. 3 | D-87471 Durach | Tel.: 0831/5238339-0 | Fax. -15

www.locher.info | office@locher.info